

DATUM :

Rechnungs- Adresse :

Personenzahl:

Besprochen mit:

Lieferanschrift:

Tel. Nr.

Bestätigt: ja/nein

Gäste kommen:

Anlieferzeit:

WICHTIG :

- 10 Tage vorher genaue Person Zahl festlegen
- Stornierung nur Tel. zu Ladenöffnungszeiten Di/Do/Fr
- 7 % MwSt Essen
- 19 % MwSt Essen + Equipment + Service



Antipasti (Vorspeisen) 200/250/300 G

- Crostini mit roten, grünen Pesto, Artischockencreme
- Gegrilltes Gemüse in Kräuter und Öl eingelegt mit Oliven
- San Daniele Schinken
- Melone oder Obst der Saison
- Zucchini – Parmesan – Omlett oder Omlett mit Pilzen und Saisongemüse
- Omlett mediterran mit getrockneten Tomaten, Oliven und Zwiebelsofritto
- Zucchini San Daniele Röllchen
- Bresaola - Carpaccio (**luftgetrocknet**) mit Parmesan /Rucola
- La Torre (Zucchini, Tomate, Mozzarella-Türmchen)
- Peperonata gemische Paprikastreifen mit Pecorinokäsewürfel und Kapern
- Ganze Frigitelli (grüne kleine leckere Paprika) gebraten mit Cocktailtomaten garniert
- Vitello Tonnato;- Kalbsfleisch mit feiner Thunfischcreme
- Italienischer Aufschnitt
- Olive Ascolane (gefüllte Oliven) "besondere Spezialität aus Ascoli"
- Arancine (gefüllte Reisbällchen) "Sizilianischer Gaumenschmaus"
- Cocktail - Tomate mit Mini - Mozzarella und Basilikum
- Büffelmozzarella mit kräftigem, grünen Olivenöl, Basilikum und gemahlenem Pfeffer
- Mariniertes Alaska Wildlachs - direkt Einkauf von uns - **Durchgegart oder Medium**
- Meeresfrüchtesalat mit Zitrone, Cocktailtomaten und glatter Petersilie
- Gemischter Blattsalat mit hausgemachtem Dressing
- Käseplatte (auch als Magenschließer)
- Brot / kein Brot



Primi Piatti

Gericht die warm angeliefert werden:

- Leckere Suppe (Saison)
Minestrone, Karotten-Ingwer, Kürbicaremesuppe
Kartoffel mit: -Steinpilz -Gemüse -Spargel
- Lasagnevariationen
 - Bolognese mit Gemüse Parmesan und Mozzarella
 - Vegetarisch mit Parmesan und Mozzarella
 - Hausgemachte Fischlasagne mit
Seelachs oder Alaska Wildfanglachs

Wir kochen gern bei Ihnen zu Hause und geben gern auf Ihre Wünsche ein Pastagerichte sind hier zum Beispiel:

- Steinpilzrisotto(Saison) oder andere Risottovariationen je nach Saison
Wir bereiten gerne verschiedene Risottos zu - *Der Klassiker in Norditalien*
- Frische Teigwaren mit Trüffelbutter und Parmesan
- Hausgemachte frische Teigwaren mit versch. veg. Füllungen an Salbei-Butter und Parmesan oder frischer Tomatensoße
- Penne mit Limetten Weißwein Soße, dazu Alaska Wildlachs oder Garnelen mit Julienne Gemüsestreifen
- Pasta Primavera mit Garnelen



Secondi Piatti

- Osso Buco – Geschmorte Kalbsbeinscheibe mit Wurzelgemüse
- Feine Scaloppina - Involtini gefüllt mit Salciccia, Pinienkernen und Kräutern
- Geschmorte Ochsenbäckle mit kräftiger Rotweinsauce
- Hähnchenkeule klassisch ital. mit Weißweinsud, rotem Pesto, Pecorino und Kräutern
- Lamm mit Rotwein und Zwiebeln geschmort
- Salti in Bocca – Kalbsfleisch mit San Daniele Rohschinken und Salbei - (*vor Ort kochen*)
- Kalbsrücken -Scaloppina im Weißwein und Limettensud
- Schweinerücken -Scaloppina im Weißwein und Limettensud
- Kaninchenrücken Involtini mit Salbei und San Daniele Schinken
- Kalbsrücken mit Feigensenf und frischem Kräutermantel (*vor Ort kochen*)
- Kaninchenkeule im Weißweinsud mit Frühlingszwiebeln und Tomaten
- Kaninchen Peperonata im Ofen geschmort
- Kalbsinvoltini gefüllt mit Gemüsestreifen - leicht, fein und lecker
- Pollo alla Fiorentina Hähnchenstücke aus dem Ofen mit Rosmarin, Zitrone und Knoblauch

Fischgerichte:

- Alaska Wildfanglachs mit feinem Gemüse im Pergamentpapier (*vor Ort kochen*)
- Alaska Wildfanglachs- oder Doradenfilet angebraten mit Limettensud auf Grillgemüse
- gefüllte Fischrolle mit Gemüsestreifen oder verschiedenen Pilzen und Gemüse

Vegetarisch Alternative

- Gefüllte Auberginenschiffchen
- Gefüllte Spitzpaprika (*saison*)

Gemüse

- Rosmarinkartoffeln
- Thymianlimetten-Kartoffel
- Cremige Gemüsepolenta
- Mediterranes Grill - Gemüse
- Thymianbohnen
- Gratiniertes Mangold - (*vor Ort kochen*)
- Peperonata-Paprikagemüse mit Pecorino und Kapern
- Zucchini Thymian Gemüse mit roten Zwiebeln
- Gratiniertes Lauch und Kartoffeln mit Pancetta
- Kartoffel Rosmarin Gratin /oder mit Steinpilzen

Dolci (Nachspeisen)

- Tiramisù
- Panna Cotta mit Erdbeermus (Saison)
- Minzcreme mit Obstsalat oder Monoportion mit Mangospiegel
- Schokomus Variationen mit passendem Obst (Erdbeer/Mango)